

Tartes

Tartelette citron vert, basilic et fraises



2h 45 min 15 min 1h 570

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la pâte sucrée

150 g **Beurre**
125 g **Farine**
80 g **Sucre glace**
25 g **Amande(s) en poudre**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)

Ingrédients pour la garniture

400 g **Fraise**
210 g **Beurre**
3 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
135 g **Sucre semoule**
100 ml **Jus de citron**
1 **Citron(s) vert(s)**
5 g **Basilic**
2 g **Feuille de gélatine**

Étape 1

Préparation de la pâte sucrée

- 1 Verser le sucre glace dans la cuve d'un batteur puis ajouter la poudre d'amande, le beurre et mélanger à petite vitesse.
- 2 Augmenter progressivement la vitesse puis incorporer l'œuf.
- 3 Stopper le batteur, racler les bords à l'aide d'une maryse et verser la farine.
- 4 Battre de nouveau quelques instants pour rendre la pâte homogène puis stopper le batteur.
- 5 Mélanger le tout, débarrasser la pâte dans une assiette et la filmer.
- 6 Réserver au réfrigérateur pendant 1 heure.

Étape 2

Fonçage et cuisson des fonds de tarte

- 1 Sortir la pâte du réfrigérateur et ôter le film alimentaire.
- 2 Fleurer le plan de travail et la pâte c'est-à-dire saupoudrer avec de la farine.
- 3 Étaler la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie en la fleurant régulièrement pour éviter qu'elle ne colle.

- 4 Réaliser deux ronds en découpant la pâte autour de cercles calibrés à la taille des moules à l'aide d'un couteau d'office.
- 5 Débarrasser les fonds sur une assiette et les réserver au réfrigérateur pour les faire durcir un peu.
- 6 Beurrer généreusement les cercles en passant un morceau à l'intérieur.
- 7 Abaisser la pâte dans les cercles en la faisant glisser le long des cercles et en la faisant rentrer avec les pouces.
- 8 Relever ensuite le cercle et pousser la pâte un peu plus bas avec le pouce.
- 9 Enlever l'excédent de pâte en coupant le long du cercle à l'aide d'un couteau.
- 10 Piquer le fond des tartes à l'aide de la pointe d'un couteau pour éviter que la pâte ne gonfle.
- 11 Réserver les fonds de tarte 30 min au congélateur.
- 12 Préchauffer le four à 160°C (Th.5) en chaleur tournante.
- 13 Sortir les fonds de tarte du congélateur, les déposer sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé et enfourner pendant 15 min.
- 14 Sortir les fonds de tarte quand ils sont bien colorés.

Étape 3

Réalisation de la crème

- 1 Mettre les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.
- 2 Râper un zeste de citron vert avec une râpe et l'ajouter dans le sucre.
- 3 Couper ensuite les citrons en deux et les presser au presse-agrumes pour en extraire le jus.
- 4 Déposer une casserole sur une balance et verser le jus de citron vert jusqu'à obtenir le poids désiré.
- 5 Ciseler le basilic à l'aide de ciseaux dans un bol posé sur la balance jusqu'à obtenir le poids désiré.
- 6 Débarrasser les 3/4 du basilic ciselé dans le jus de citron et porter à ébullition.
- 7 Ôter ensuite la casserole du feu, la filmer et réserver pendant 30 min.
- 8 Casser les œufs dans un saladier, ajouter le sucre avec les zestes de citron puis mélanger vivement à l'aide d'un fouet pour blanchir le mélange.
- 9 Verser ensuite l'infusion de basilic dans la préparation et mélanger.
- 10 Ajouter le reste de basilic et mélanger.
- 11 Poser le saladier sur une casserole avec un fond d'eau puis faire chauffer.
- 12 Remuer régulièrement jusqu'à épaississement du mélange.
- 13 Éteindre ensuite le feu, essorer la gélatine et l'incorporer dans la crème au citron en remuant.
- 14 Déposer le saladier de crème dans un autre saladier rempli d'eau froide et de glaçons pour faire refroidir rapidement le mélange.

- 15 Mixer la crème à l'aide d'un mixeur plongeant pour lisser le mélange.
- 16 Incorporer le beurre en morceaux petit à petit en mixant.
- 17 Débarrasser dans un saladier à l'aide d'une maryse, filmer la crème au contact et réserver au frais.

Étape 4

Dressage

- 1 Sortir la crème au citron et basilic du réfrigérateur puis ôter le film.
- 2 Garnir les fonds de tarte à l'aide d'une spatule plate.
- 3 Garnir délicatement les fonds car ils sont fragiles.
- 4 Bien lisser la crème au ras des tartes.
- 5 Équeuter les fraises et les couper en deux à l'aide d'un couteau d'office puis les dresser harmonieusement sur les tartes.
- 6 Dresser ensuite les tartes sur des assiettes décorées avec des fraises et du basilic puis servir.